

DINING WITH THE STARS

1 - 30 SEPTEMBER 2026

**GASTRONOMISCH 3-GANGENMENU
INCL. APERO & 2 AMUSES VOOR € 59 P.P**

RESERVEER UW TAFEL VIA ONZE WEBSITE MET VERMELDING
'DINING WITH THE STARS' OF RESERVEER RECHTSTREEKS BIJ ONZE BEDIENING.

MONROE

Gault & Millau **12,5** | 20 

DINING WITH THE STARS

Een stijlvolle lunch of diner ervaring,
helemaal in de kenmerkende sfeer van Bistro Monroe.

Onze Head Bartender Yuni Herremans creëerde twee aperitieven,
waarbij u de keuze heeft tussen een alcoholische en een alcoholvrije
variant. Uw aperitief wordt geserveerd met twee verfijnde amuses.

APERERO

Bolla prosecco millesimato brut

De perfecte start!
Een levendige en evenwichtige
Italiaanse Prosecco met een
elegante afdrank.

OF

Smoked Tea

Een verfrissende huisgemaakte
iced tea met de oosterse
rokerige toets van Lapsang
Souchong thee.

AMUSES

Jamon Iberico kroket

Huisgemaakt Iberico buikspek-kroketje,
dressing van piquillo paprika en limoen zeste.

EN

Zalm

Tartaar van zalm, sjalot, radijs,
Granny Smith, dille en yoghurt rémoulade.

Chef Vadim Vesters en zijn team stelden een driegangenmenu samen met een keuze uit twee voorgerechten en twee hoofdgerechten, gevolgd door een dessert.

VOORGERECHT

Lobster

Gebakken kreeftenstaart met frisse sauce vierge van tomaat, courgette, basilicum, citroen en olijfolie van eerste persing.



Wagyu

Australische Wagyu rosbeef carpaccio, ponzu lak, miso mayo, sesam, lente-ui en knapperige aardappel.

HOOFDGERECHT

Gebrande Hamachi filet

Groene asperge, beurre blanc, tartaar van tomaat met verse kruiden en ratte aardappeltjes.



Poulet Roti

Gebakken maiskipfilet, groene asperges, doperwt, kerstomaat, basilicumolie en gnocchi aardappel pasta.

DESSERT

Verse vijg en pistache

Gebrande verse vijg, Griekse yoghurt mousse, Siciliaans pistache-ijs, lavendelhoning en citroen.